

# お料理ノート

## お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

●米の計量は付属の計量カップで行ってください。

白米・発芽玄米→「白米用」計量カップ・1カップ=約180mL(約1合)

無洗米→「無洗米専用」計量カップ・1カップ=約171mL(約1合)

## 赤飯

376kcal/1人分

メニュー: 白米

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。  
煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

### 材料(4~5人分)

もち米……………3カップ  
あずき……………50g  
ごま塩……………適宜

### 作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
- 3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて「おこわ」の水位目盛3まで水をたしてなべの底からよく混ぜ、2のあずきを米の上に平らにのせます。
- 4 **メニュー** キーを押して「白米」を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。



●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

## 山菜おこわ

333kcal/1人分

メニュー: 白米

### 材料(4~5人分)

もち米……………3カップ  
山菜水煮(パック入り)……………75g  
A { みりん……………大さじ1  
塩……………小さじ1

### 作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 1をなべに入れてAを加え、「おこわ」の水位目盛3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。  
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 3 **メニュー** キーを押して「白米」を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 4 保温になれば、混ぜてほぐします。  
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



●エネルギー(kcal)について ……人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。

例…4~5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

## 五目ご飯

381kcal/1人分

メニュー: 炊きこみ

### 材料(4~5人分)

米……………3カップ  
鶏もも肉……………50g  
油あげ……………1/2枚  
にんじん……………35g  
こんにゃく……………35g  
ごぼう……………35g  
干しいたけ(もどす)……………2~3枚  
薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1 1/2  
A { 塩……………小さじ1/2  
だし(の素)……………小さじ1/2  
干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜

### 作り方

- 1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。



- 3 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
- 4 米は洗って3を加え、「白米」の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
- 6 **メニュー** キーを押して「炊きこみ」を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8 器に盛り、みつばを添えます。

## 七草がゆ

110kcal/1人分

メニュー: おかゆ

- ①おかゆを炊く場合は、必ず「おかゆ」メニューを選ぶ
- ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える  
以上のことを守らないと、ふきこぼれや蒸気口の目詰まりの原因になり危険です。

### 材料(4~5人分)

米……………1カップ  
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……………75g  
塩……………少々

### 作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、「おかゆ」の水位目盛1まで水を入れます。
- 3 **メニュー** キーを押して「おかゆ」を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。



※春の七草:セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

# お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口キャップを正しく取りつけてください。

## 外側のお手入れ

**外 側** 固く絞った柔らかい布でふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

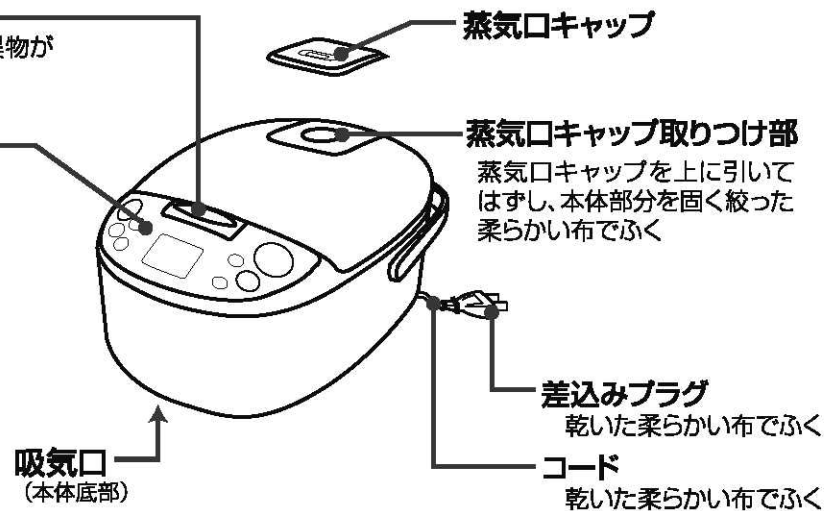
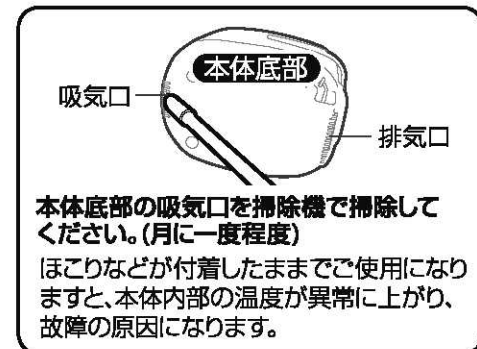
### プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

### 操作部

乾いた柔らかい布でふく



## 内側のお手入れ

### 内ぶたセット

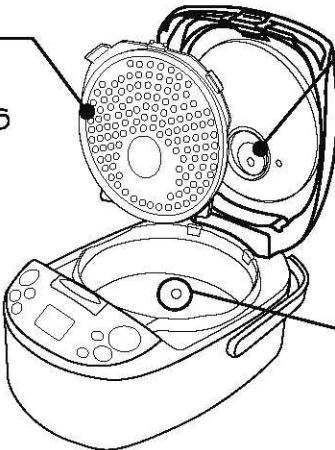
#### 内ぶたパッキン

内ぶたセットごと、湯または水に浸しスポンジで洗う

- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。

- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。



### 外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく  
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

- 汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

### サイドセンサー

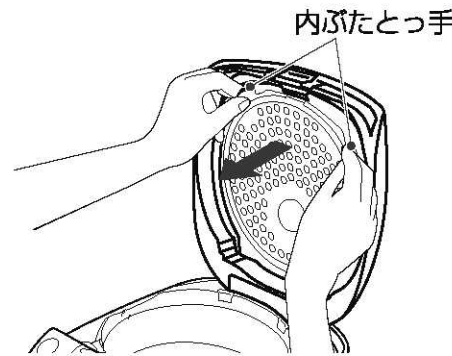
固く絞った柔らかい布でふき取る  
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

## 庫内のおいが気になる場合のお手入れ

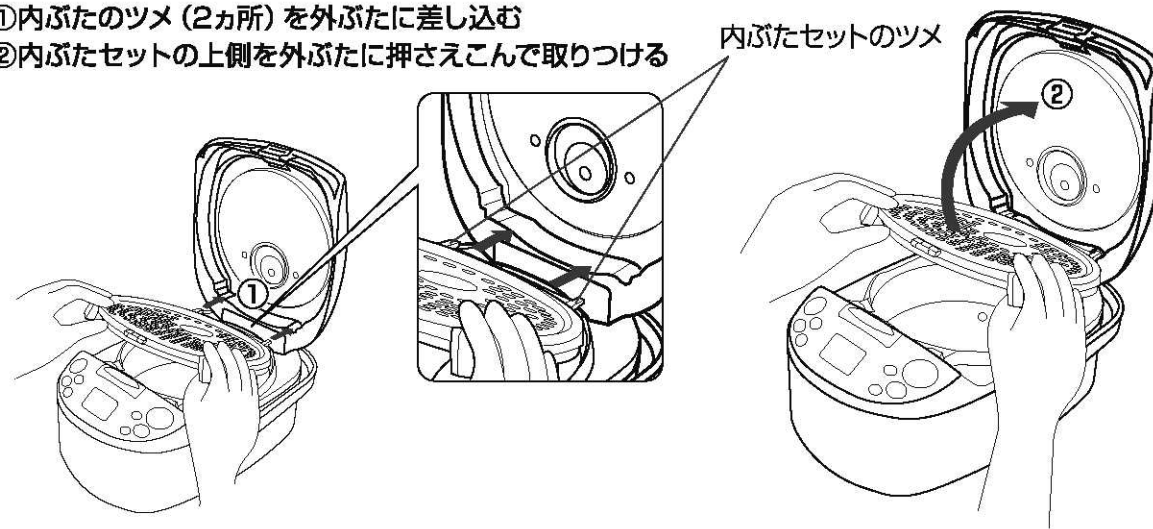
- 1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯 再加熱** を押す
- 4 メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら **とりだし** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

## 内ぶたセットのはずし方・つけ方

**はずし方** 内ぶたとっ手を手前に引く



**つけ方** ①内ぶたのツメ（2カ所）を外ぶたに差し込む  
②内ぶたセットの上側を外ぶたに押さえこんで取りつける



## 付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかい  
もので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を  
使って洗う



計量カップ



なべ → P.5



## 部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。（ホームページでのご購入はP.22参照）

部 品 名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C160-6B
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C161-6B
な べ（1.0Lサイズ）	B382-6B
な べ（1.8Lサイズ）	B383-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00



# 故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、  
一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
炊 飯	ご飯が、かたい やわらかい
	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。 →「白米」をお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
	ご飯が、 ひどく焦げる
	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯中に ふきこぼれる
	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.10
	炊飯できない キー操作できない
	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.21 ●なべが入っていますか？ →なべを入れてください。 ●保温ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。
保 温	炊飯・保温中に 音がする
	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。
	外ぶたと本体の間 から蒸気もれる
	●内ぶたセットが変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。
	あったか再加熱が できない
	●低め保温・高め保温を取り消していませんか？ →P.12
保 温	保温中、 ご飯がにおう
	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。 →P.18 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.6 ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか？
	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する
	●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく
	●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、 雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。 においが気になる場合は、P.18「内側のお手入れ」を行った後、P.12「高め保温」をお使い いただくと効果的です。
保 温	「低め保温」が できない
	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.12 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
保 温	保温経過時間を 表示しない
	●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 →P.12「お知らせ」参照

症 状	●お調べいただくこと
予 約	予約をするとすぐ に炊飯がはじまる
	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯が始まります。
	予約した炊き上がり 時刻に炊けない
予 約	予約できない
	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.7
	その他
その他	停電が 起こったら
	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えて ブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。 ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	差込みプラグから パチッと火花が 飛ぶ
	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
その他	外ぶたの内側や内ぶた セットにさびのような 茶色い汚れがつく
	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.18

# こんな表示をしたとき

表 示	●お調べいただくこと
エ ラ ー 表 示	E 0 1 E 0 2 E 0 7
	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	E 0 6
	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
	H 0 1 H 0 2
エ ラ ー 表 示	H 0 4
	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け25分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.9
	表示が消えた 7:00 が点滅する
	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込み プラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 →P.9 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼 ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	表示が おかしくなる
	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 → 7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

# アフターサービス

## 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

## 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

## 3. 修理を依頼されるとき

＜保証期間中＞  
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。  
＜保証期間を経過しているとき＞  
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

## 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。  
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。  
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。  
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。


■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

# お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。  
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。  
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ  
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター  0570-011874

ナビダイヤル。市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143


製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

愛情点検

長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を!



元々持っている心

●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる  
●焦げくさいにおいがする  
●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある  
●炊飯中、底部のファンが回っていない  
●その他の異常や故障がある

使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

# 仕 様

型 名		NP-XA10		NP-XA18	
炊飯容量(約)「」内はカップ数	エコ炊飯		0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]	
		無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]	
	白米		0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]	
		無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]	
	白米急速		0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]	
		無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]	
	炊きこみ		0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]	
		無洗米	0.09 ～ 0.68 [0.5～4]	0.34 ～ 1.03 [2～6]	
	おかゆ		0.09 ～ 0.27 [0.5～1.5]	0.09 ～ 0.45 [0.5～2.5]	
		無洗米	0.09 ～ 0.26 [0.5～1.5]	0.09 ～ 0.43 [0.5～2.5]	
	雑穀米		0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]	
		無洗米	0.09 ～ 0.68 [0.5～4]	0.34 ～ 1.03 [2～6]	
すしめし		0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]		
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]		
おこわ		0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]		
	無洗米	0.17 ～ 0.68 [1～4]	0.34 ～ 1.03 [2～6]		
発芽玄米		0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]		
電 源		交流 100V 50/60Hz			
消 費 電 力		1105W		1295W	
炊 飯 方 式		IH(誘導加熱)方式			
コ ー ド の 長 さ		1.0m(コードリールつき)			
外 形 寸 法 [約cm]		幅25×奥行36.5×高さ19.5(40※1)		幅28×奥行39×高さ23(46※1)	
質 量		約3.7kg		約4.6kg	
最 大 炊 飯 容 量		1.0L		1.8L	
区 分 名		B		D	
蒸 発 水 量		20.2g		27.9g	
年 間 消 費 電 力 量		75.9kWh/年		118.6kWh/年	
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量		141Wh		182Wh	
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量		15.7Wh		21.5Wh	
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量		0.97Wh		0.97Wh	
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量		0.87Wh		0.87Wh	

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。  
また、アフターサービスもできません。  
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.  
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。  
另亦无法对此提供售后维修服务。  
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。  
另亦無法對此提供售後維修服務。  
본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.  
A/S 또한 불가능합니다。
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは520g、1.8Lは720g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。